



BOMBONES DE JAMÓN CURADO

Pequeños y delicados caprichos para momentos especiales. Sorprende a tus invitados con esta sencilla receta de sabores inesperados que se convertirán en una explosión de placer.

INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:

- 75 gr de Jamón Serrano Noel 3 cucharadas de queso de untar
- 1 cucharada de queso azul
- 6 nueces peladas
- 10 dátiles
- Aceite de oliva

PASO A PASO:

- 1 *Picamos los dátiles y las nueces.*
- 2 *Mezclamos los quesos, los dátiles y las nueces.*
- 3 *Con un molde con huecos redondos, damos forma a nuestros bombones. Untamos el molde con un poco de aceite de oliva. Colocamos las lonchas de jamón, partidas por la mitad, en cada uno de los huecos. Rellenamos con la mezcla de queso y frutos secos, y cerramos los bombones con la parte del jamón que sobresale, intentando que queden redondos.*
- 4 *Los dejamos reposar en la nevera durante una hora y servimos.*